

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 12015

4 mei

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB Patata novella di Galatina

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 128 van 21 april 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 21 juni 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)
„PATATA NOVELLA DI GALATINA”
EG-nr. IT-PDO-0005-01184 – 28.11.2013
BGA () BOB (X)

1. Naam

„Patata novella di Galatina”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Fruit, groenten en granen, vers of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Patata novella di Galatina” heeft uitsluitend betrekking op knollen van de soort Solanum tuberosum van het ras Sieglinde.
Wanneer dit product aan de consument wordt aangeboden, heeft het voornamelijk de volgende kenmerken:
Fysische eigenschappen

– De opperhuid (schil) is glanzend en donkergeel, hoewel residuen van de rode teelaarde de schil een kleur van roest of chocolade verlenen;
– angwerpige ovaalvormige knollen van middelgrote omvang;
– gladde eenvoudig verwijderbare schil die zich niet volledig heeft gevormd;
– hele, ongekiemde en regelmatig gevormde knollen, vrij van gebreken en zonder uitzonderlijke smaak of geur;
– gedroogde knollen, zonder vergroening, scheuren, kneuzingen, vraat, vlekken of misvormingen;

Chemische eigenschappen

– laag zetmeelgehalte (niet meer dan 17%) en laag drogestofgehalte (niet meer dan 21%).

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

–

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces, van de teelt tot en met de oogst, moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product

–

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Het etiket op de verpakking moet de volgende informatie bevatten:
- het BOB-logo en de woorden „Patata novella di Galatina”, in grotere letters dan die van de andere vermeldingen;
- de oorsprong (het gebied waar het product is geteeld en verpakt);
- de naam, het hoofdkantoor en de naam van het verpakkingsbedrijf;
- het oorspronkelijke nettogewicht;
- de grootteklasse;
- het identificatienummer van de batch (lot);
- de oogst- en verpakkingsdatum;
- het embleem van de Europese Unie.

Het is verboden om aan de in artikel 1 bedoelde benaming een kwalificatie toe te voegen die niet in dit productdossier is vastgesteld.

Logotipo
"Patata Novella di Galatina"



	Pantone 377	45% Ciano | 100% Giallo | 24% Nero
	Pantone Blu 072	100% Ciano | 88% Magenta | 5% Nero
	Pantone 484	95% Magenta | 100% Giallo | 29% Nero
	Pantone 128	11% Magenta | 65% Giallo

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het teeltgebied van de BOB „Patata novella di Galatina” beslaat de administratieve regio’s van de volgende gemeenten in de provincie Lecce: Acquarica del Capo, Alliste, Casarano, Castrignano del Capo, Galatina, Galatone, Gallipoli, Matino, Melissano, Morciano Di Leuca, Nardò, Parabita, Patù,

Presicce, Racale, Salve, Sannicola, Taviano en Ugento.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

„Arco Ionico Salentino” is het gebied dat bekend staat om de teelt van de „Patata novella di Galatina”; het gebied strekt zich uit van het centrale gedeelte van de Ionische kuststrook in de provincie Lecce tot aan het binnenland van het schiereiland.
In dit gebied varieert de gemiddelde temperatuur in de koudste maand (januari) van 9,5 tot 10°C en in de warmste maand (augustus) van 25,6 tot 26 °C, met frequente uitschieters naar temperaturen van meer dan 40°C; de temperatuurfluctuatie per dag (het verschil tussen de minimum- en maximumtemperatuur over een periode van 24 uur) is niet groot door de gunstige invloed van de zee.
Het gemiddeld aantal zonuren per jaar is groter dan dat van Apulia als geheel, dat 2600 bedraagt (in Italië varieert het gemiddelde van 2100 tot 2800).
Het onderscheidende kenmerk van de teelaarde is de „rode grond”, die voorkomt langs de gehele Ionische kustlijn en een uniek karakter geeft aan het gebied. De bodem is zanderig, variërend van licht zurig tot neutraal, met een hoog gehalte aan opneembare fosfor, opneembaar ijzer en uitwisselbaar kalium, maar met een gemiddeld gehalte aan organische stoffen en een laag totaal stikstofgehalte. De rode grond is een typisch voorbeeld van „zonale of klimaatbepaalde grond”, d.w.z. grond waarvan de kenmerken in hoge mate worden bepaald door de klimatologische omstandigheden waarin hij wordt gevormd. Klimaatschommelingen oefenen invloed uit op zowel de omzetting van de gesteenten die het moedermateriaal van de grond vormen, als op de natuurlijke bodemvormende processen.
Een ander specifiek kenmerk van het geografisch gebied is het vakmanschap dat de boeren tentoonspreiden bij het oogsten van de „Patata novella di Galatina”, waarbij eenvoudige mechanische gereedschappen worden gebruikt die niet rechtstreeks met de knollen in aanraking komen. Onmiddellijk na de oogst worden de aardappelen ongewassen in de handel gebracht.

5.2. Specificiteit van het product

De „Patata novella di Galatina” wordt breed erkend en gewaardeerd om zijn vroege beschikbaarheid en specifieke esthetische eigenschappen. Zo is de schil meestal nog bedekt met grondresten die de knollen hun typerende roestachtige aanzien geven.
De „Patata novella di Galatina” wordt elk jaar vóór 30 juni geoogst.
De restjes aarde op de schil van de knollen, kenmerkend voor de typerende kleur van de grond in de streek waar ze worden geteeld, blijven achter doordat de knollen na het oogsten en sorteren ongewassen worden verkocht; wassen zou namelijk de tere schil van de aardappel beschadigen.
Een ander herkenbaar kenmerk van de „Patata novella di Galatina” is zijn lage drogestofgehalte.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Als het al mogelijk is een oogst die normaal in het voorjaar of het najaar plaatsvindt, te vervroegen, dan heeft dit niet alleen te maken met genetische en landbouwtechnische factoren, maar ook en vooral met de specifieke bodem- en klimaatomstandigheden waarin de aardappelen worden geteeld. Wat de temperatuur betreft, zijn de thermische omstandigheden in het geografische gebied optimaal voor de ontwikkeling van de verschillende fenologische stadia. Doordat de bodemtemperatuur vóór ontkieming nooit onder 3-4 °C zakt, kan het knolzaad, zonder daarvan schade te ondervinden, een korte periode van kiemrust doormaken totdat eind februari, begin maart warmere temperaturen worden geregistreerd. Deze temperatuurstijging is voldoende om een snelle ontkieming en groei te bewerkstelligen.
De eigenschappen van de grond waarin het gewas wordt aangeplant, zijn eveneens rechtstreeks van invloed op de vroege rijpheid van de knollen, hun chemische en fysische eigenschappen en de rijping van de periderm.
De zanderigheid van de grond waarop de „Patata novella di Galatina” wordt geteeld, zorgt voor gemakkelijke opwarming waardoor de knollen snel beginnen te groeien en eerder rijp worden dan aardappelen die elders worden geteeld. Bovendien maakt de goede doorlaatbaarheid van de grond het eenvoudiger om werkzaamheden als zaaien en oogsten te verrichten; door de vroege uitvoering van dit werk is de „Patata novella di Galatina” eerder rijp.
Voorts hebben de eigenschappen van de grond waarin de aardappels worden geteeld, rechtstreeks invloed op het lage drogestofgehalte van de aardappel. Door de zanderige samenstelling van de grond en zijn gehalte aan organische stoffen, zijn er geen belemmeringen die de groeicyclus van de aardappel verstoren, komen de knollen optimaal tot ontwikkeling en worden grote oogsten gerealiseerd. Door bovengenoemde factoren hebben de aardappelen een lager soortelijk gewicht, en dus ook



een lager drogestofgehalte, wat een fundamenteel aspect is van de chemische eigenschappen van de „Patata novella di Galatina”.
De zanderige grond in het teeltgebied zorgt voor een uniforme ontwikkeling van de „Patata novella di Galatina”, waarbij de vorm behouden blijft; de schil kan rijpen, maar bewaart tegelijkertijd zijn gladde en glimmende uiterlijk, dat door residuen van de rode grond zijn typerende „roestachtige” of „chocoladekleur” aanneemt.
Wat betreft de teeltprestatie in verhouding tot de duur van de lichtblootstelling per dag (fotoperiode), zijn de condities voor de aardappelteelt in dit gebied en tijdens de teeltperiode (november-juni) optimaal. De korte fotoperiode die typerend is in dit gebied, vertraagt of voorkomt de bloei, waardoor het mogelijk wordt op een vroegere datum een grotere knollenopbrengst te realiseren.
De benaming, en bijgevolg de toeschrijving van het product aan een welomschreven gebied, Galatina, verleent het product een kwaliteitsgarantie en getuigt van zijn historische aanwezigheid in dit gebied.
Economische en productieve aspecten
De aardappelteelt is essentieel om het agro-economisch evenwicht in verschillende gemeenten langs de kust van Arco Ionico Salentino te bewaren. De keuze voor de aardappel boven tuinbouwgewassen (zoals watermeloenen of pepers, die in het omliggende gebied regelmatig worden geteeld) is niet alleen ingegeven door de zon en de klimatologische omstandigheden die de teelt bevorderen, maar ook door het feit dat de aardappel in vergelijking met andere groenten relatief eenvoudig te kweken is en er minder technische hulpmiddelen en financieel kapitaal voor nodig zijn. Bovendien gaat in vergelijking met de andere bovengenoemde gewassen de teelt van aardappelen goed samen met de teelt van olijfbomen, die bij traditionele landbouwbedrijven in hoge dichtheden zijn aangeplant en in heel veel gevallen ook nu nog worden aangeplant. De olijven worden al decennialang vroeg (in oktober) rechtstreeks van de boom geplukt. Deze praktijk maakt het mogelijk olijfolie van veel hogere kwaliteit te produceren dan wanneer olijven van de grond worden opgeraapt, waardoor ook nog langduriger beslag op het land wordt gelegd. De grond waar de knolzaden worden geplant, is dus veel eerder vrij om te worden klaargelegd. Vroeg inzaaien leidt tot eerdere rijping van de knollen en bijgevolg tot een veel eerdere oogst.
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (3))
De volledige tekst van het productdossier is beschikbaar, hetzij op het volgende adres:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
hetzij:
door rechtstreeks naar de startpagina te gaan van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it).

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
(3) Zie voetnoot 2.